LE MAGAZINE DE LA RESTAURATION JAPONAISE N°55 - été 2018

WASABI

www.wasabi.fr

KURA MASTERS
Les Oscars du saké



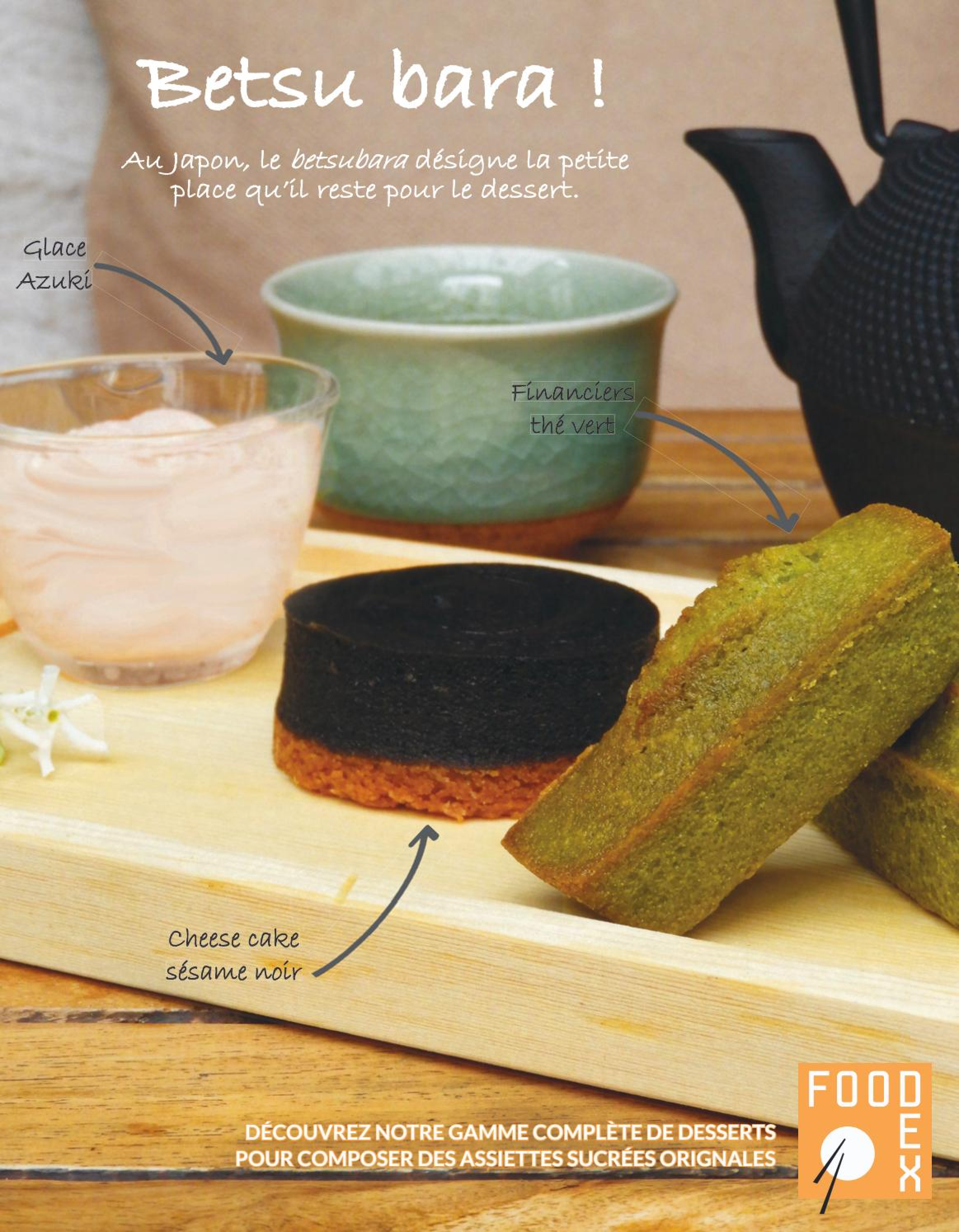




MARIAGES
• Saké et pâtisserie française
• Cuisines italienne et japonaise

dossier

DESSERTS
DÉLICES DE TOKYO ET D'AILLEURS


Betsu bara !
Au Japon, le betsubara désigne la petite place qu'il reste pour le dessert.
Glace Azuki
Financiers thé vert
Cheese cake sésame noir
DÉCOUVREZ NOTRE GAMME COMPLÈTE DE DESSERTS POUR COMPOSER DES ASSIETTES SUCRÉES ORIGNALES
FOOD
DEX



Manger fantôme !

Tel était le titre d'un très original ouvrage[1], paru il y a quelques années, signé de notre collaboratrice Ryoko Sekiguchi. Un titre qui pourrait parfaitement s'appliquer aux desserts japonais puisque ceux-ci n'existent tout bonnement pas au Japon !

Il y a en effet suffisamment de sucre dans la plupart des plats nippons pour que les Japonais ne ressentent pas le besoin d'une note sucrée en fin de repas, se contentant la plupart du temps d'un peu de riz et d'une soupe miso. Cela ne signifie pas, bien au contraire, que la pâtisserie japonaise n'existe pas ! Le film *Les délices de Tokyo* a fait connaître au monde entier le fameux *dorayaki* et il est difficile, lorsqu'on voyage au Japon, d'échapper aux *mochi* et autres *daikufu* à base de pâte de riz et de haricot rouge ! Mais là-bas ces douceurs sont généralement consommées hors repas, accompagnées de thé vert, dont elles adoucissent l'amertume.

Avec le développement de la cuisine japonaise en France, les restaurateurs ont donc dû « inventer » des « desserts japonais » compatibles avec les habitudes des Français. Dans un premier temps, ce furent les glaces au thé vert et au sésame ou encore le sorbet au yuzu qui constituèrent l'essentiel de la carte des desserts. Mais depuis quelques années des pâtissiers de talent se sont mis à créer des desserts originaux dont les recettes empruntent autant à la France qu'au Japon. Aoki Sadaharu fut l'un de ces pionniers qui inventa, entre autres, l'éclair au *matcha*. Il fut bientôt suivi par Philippe Conticcini (La pâtisserie des rêves) qui créa le "Kyoto-Brest" et plus récemment Takanori Murata et Roman Gaïa (pâtisserie Tomo) qui revisitent avec talent le *dorayaki*…

De plus en plus souvent, les restaurants japonais installés en France créent leurs propres desserts comme Isse Izakaya et sa fameuse crème glacée à la patate douce ou Kura et son irrésistible moëlleux au chocolat, glace au soja et tuile au thé hoji.

Toutes ces créations prouvent, s'il en était besoin, que la cuisine n'est pas un art figé et peut parfaitement s'adapter aux goûts du pays qui l'accueille. Alors mangeons fantôme et régalons-nous !

[1] **Edition Argol.**

- COUVERTURE : WASABI
- RÉDACTION : TINKA **KEMPTNER**, GUILLAUME **LOIRET**, PATRICK **MANASSON**, CHIHIRO **MASUI**, CAMILLE **OGER**, BRIGITTE **PERRIN**, RYOKO **SEKIGUCHI**, JULIEN **THIVIN**, JEAN-LUC **TOULA-BREYSSE.**
- CONSEILLÈRE ÉDITORIALE : DR KATHY **BONAN** (NUTRITION)
- CONCEPTION VISUELLE : CYRILLE **MORILLON**
- PUBLICITÉ : **01 42 08 50 47**
- IMPRESSION : **Groupe-Morault**
- DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : PATRICK **DUVAL**

WASABI EST UNE PUBLICATION JB MOGADOR,
119 BIS RUE CARDINET, 75017 PARIS. TÉL : 01 42 08 50 47
MAIL : **wasabi@wasabi.fr**
SITE INTERNET **: www.wasabi.fr**
ISSN : 1767-6142
Page Facebook : wasabi, le goût du Japon

SOMMAIRE








L'offre japonaise en matière de desserts s'est longtemps limitée aux glaces et aux mochi traditionnels. Mais depuis quelques années, gelées, crèmes et pâtisseries aux parfums typiquement nippons permettent au client de terminer son repas sur une note sucrée originale.
Petit passage en revue de ces nouvelles douceurs...






Au Japon, les gourmandises sont toujours consommées en dehors des repas




Mariages passion !

On a souvent parlé de « fusion » à propos de cuisines « mélangées ». Un terme parfois injustement opposé à « cuisine authentique ». Quoi de plus beau, en effet, que la rencontre réussie entre deux cultures ? Les deux exemples de mariages ci-dessous montrent qu'en matière de gastronomie, seul compte le talent !







Quelques plats à la fois graphiques et délicieux de Koji Higaki.

Italie-Japon

Terra incognita

Koji Higaki et son épouse Hiroko proposent, dans leur restaurant-écrin du 7e arrondissement de Paris, une sublime cuisine italienne traitée comme de la *kaiseki* ! Les plats sont précis, si graphiques qu'on hésite à y planter sa fourchette. Ce qui serait d'ailleurs dommage car elle est encore meilleure au goût qu'à l'œil.

Né sur l'île de Shikoku, Koji Higaki a travaillé plusieurs années en Italie avant d'être recruté par Passage 53 à Paris qu'il a accompagné dans l'obtention des 2 étoiles Michelin. C'est en 2015 qu'il peut enfin ouvrir le restaurant de ses rêves où il s'amuse à réinventer avec grâce des classiques nippons comme le maquereau ou l'anguille (photos 1 et 2) en les mariant avec des fromages ou des légumes italiens soigneusement sélectionnés, créant ainsi des ovnis culinaires qui surprendront autant les Japonais que les Italiens… A chaque plat, son épouse Hiroko dépose devant chaque convive un petit carton sur lequel le plat est raconté de façon poétique, le chef expliquant comment lui est venue l'inspiration… Courez-y avant qu'une pluie d'étoiles ne récompense le talent de ce chef hors norme... Pour quelques jours encore, c'est Rome qui est à l'honneur avec un menu sur le thème de "Vacances romaines". A compter du 19 juin, ce sera Naples... Menus de midi à partir de 30€. Le soir : 60 et 80 €.

L'Inconnu, 4 Rue Pierre Leroux, 75007 Paris. 01 53 69 06 03

France Japon

Dassai choisit Robuchon



D'un côté, Dassai, probablement le saké le plus célèbre hors du Japon avec ses *daiginjo* au taux de polissage (77% et même davantage !) à peine imaginable. De l'autre, le chef le plus étoilé du monde : Joël Robuchon, passionné par le Japon de longue date et grand amateur de saké.

Les voici réunis en un même établissement qui propose les deux cuisines, française et japonaise, un peu comme on choisit, sur les lignes Paris Tokyo d'Air France, entre menu japonais et français. Ce qui fait pourtant la spécificité de ce mariage franco-nippon, ce sont les pâtisseries qui empruntent autant à la tradition française qu'aux goûts nippons à l'image de la délicate « tartelette au yuzu à la gelée de Dassai » ou l'addictive « mousse au chocolat blanc et Dassai ». On l'aura compris, l'idée est surtout de populariser le saké (et en particulier le Dassaï !) auprès du public français en s'appuyant sur un grand nom de la gastronomie française. Un peu comme Sushi Shop fait appel à des chefs renommés pour renouveler sa carte (et son image) une fois par an…

Dassai Joël Robuchon, 184 rue du Fg saint-Honoré, 75008 Paris.



Tartelette au yuzu à la gelée de saké Dassaï.

Le 28 mai dernier avait lieu à Paris la plus grande dégustation de saké de l'année.



Kura Masters, 2e édition
Les Oscars du saké

Il y avait le Salon du saké (qui aura lieu, cette année, les 6, 7et 8 octobre), voici à présent les Kura Masters créés en 2017 par le vibrionnant Kei Miyagawa, ci-devant importateur de saké (notamment le Dassai) et infatigable pédagogue de la boisson nationale nippone.
Allié avec Xavier Thuizat, le sommelier du Crillon à qui il a confié la présidence du jury, il parie sur les professionnels du vin pour faire connaître le « vrai » saké aux Français.
« Il y a encore trop de gens qui pensent que le saké est une boisson forte, provenant de la distillation, se désole-t-il. Il y a un vrai travail d'information à faire… ».
Au Japon, l'idée de ce concours a tout de suite séduit les producteurs de sakés (les fameux *kura*) qui ont tous accepté d'envoyer leurs meilleures bouteilles.
« Nous en avons reçu plus de 650 ! » s'enthousiasme Xavier qui s'est transformé en véritable ambassadeur du « vin japonais ». Marié à une japonaise, ce grand connaisseur de Bourgogne (il est né à Beaune !) s'est peu à peu laissé séduire par le saké qu'il est allé découvrir sur place à de nombreuses reprises.
« Le saké est très intéressant à marier avec certains plats comme le poisson, les desserts ou même les fromages », affirme Xavier qui n'hésite plus à suggérer à sa prestigieuse clientèle d' « oser » le saké avec la cuisine française.
A force de conférences et de dégustations commentées, il a réussi à convaincre une soixantaine de sommeliers français de constituer avec lui le jury de ce 2e Kura Masters afin d'élire les 10 meilleurs sakés de l'année dans trois catégories : *junmai* (pur riz), *junmai daiginjo* (grain poli à plus de 50%) et *nigori* (saké non filtré).


Kei Miyagawa


Xavier Thuizat

La dégustation finale à laquelle étaient invités quelques privilégiés a eu lieu le 28 mai dernier à l'aquarium de Paris où ont été annoncés les résultats. Nous donnons ici les vainqueurs de la catégorie Junmai Daiginjo. Les autres résultats peuvent être consultés sur : kuramaster.com/fr/concours/comite-2018/laureats.
Top 5 des Junmai Ginjo et Daiginjo : Katsuyama Junmai Ginjo (Miyagi), Haneya Junmai Ginjo Tominokaori (Toyama), Seiun Junmaidaiginjo (Mie), Shirasagi-no-shiro Arcadia of Sengoku (Hyogo), Yamadanishiki Jumaidaiginjo Saika, (Wakayama).

Dézâto

Quand la France invente le **dessert à**

Comment concilier tradition japonaise et gourmandise à la française ? Parcours délicatement sucré à travers saveurs, tendances et créations franco-nippones

Par Julien **Thivin**

"De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît être la gourmandise[1]» écrivait Maupassant. Cet amour hexagonal pour le sucré n'incite que rarement à se précipiter dans les restaurants japonais pour leur carte des desserts. Il faut dire que les Français espèrent souvent dans cette conclusion une forme de climax, un feu d'artifice gustatif ! Au Japon, le dessert n'a pas d'équivalent exact, d'où l'adoption du terme occidental : desâto. Dans leur cuisine, le sucre est déjà présent dans un certain nombre de plats avant le dessert, et cela y compris dans la cuisine fusion comme le confirme Ayumi Sugiyama, gérante du restaurant Accent[2] et excellente pâtissière. Ensuite le dessert n'est pas ancré dans le quotidien au Japon alors qu'en France, 71% des personnes terminent le repas avec un dessert[3]. Au Japon c'est le thé qui offre un espace sucré avec une variété sidérante de wagashi, ces exquises mignardises traditionnelles ! Enfin il y a dans la conception du repas japonais une recherche de constance, une quête d'harmonie à laquelle le dessert ne doit pas faire exception. Respect et valorisation de la saisonnalité, accord avec les ■■■



Macaron au thé vert et haricot rouge de Pierre Hermé.

Le Noir-manger au sésame de Kunitoraya.


la japonaise



Crème glacée à la patate douce, granité de pamplemousse d'Isse Izakaya.

plats précédents, choix d'ingrédients peu caloriques forment un cadre qui laisse peu de place aux pantagruéliques profiteroles ! Alors comment couronner la fin d'un repas japonais en France ?

Entre mochi glacés et gyoza sucrés

Evidemment le dessert glacé offre une approche simple mais néanmoins gracieuse. L'originalité et la combinaison des parfums associés à des fruits de saison proposent un final rafraîchissant et exotique. Sésame noir, yuzu, ou le plus rare sudachi, cet agrume japonais au final poivré[4] sont toujours les bienvenus, sans oublier la crème glacée Matcha Latte à la vanille de la maison Alperel[5].

On peut également pousser le glacé dans de plus hautes sphères, comme l'originale crème glacée à la patate douce chez Issé izakaya[6]. Particulièrement délicate et longue en bouche, elle est servie avec un sorbet de pamplemousse et un coulis de sucre d'Okinawa. En été pourquoi pas un kakigori, véritable glace finement râpée à la structure neigeuse ? On l'agrémente de sirops de sucre mais aussi de miel.

Restons dans les glaces avec les mochi glacés, variante des mochi originaux (à base de riz gluant). Délicats au goût comme au regard, ils posent désormais leurs pions sur les cartes des desserts et font fi des mystères et autres coco givrées !

Une autre piste se dévoile en déclinaison des grands classiques japonais salés. S'il n'est pas rare de trouver à la carte des makis mixant joyeusement banane, nutella et noix de coco, comme chez Suhi Shop par exemple, la prochaine surprise est à surveiller du côté des gyozas. Le groupe Oishi annonce pour cet été le lancement d'une gamme de 4 gyozas sucrés, résultat de 6 mois d'exigeante



Chou au matcha du Matcha Café.

recherche. Servis chauds, ils proposent une alliance très réussie entre le croustillant de la pâte et une garniture fondante aux saveurs originales : passons sur le banane chocolat, et concentrons-nous sur taro-noix de coco et ananas-nata de coco (eau de coco légèrement gélatineuse). Des saveurs marquées surprenantes et jamais trop sucrées.
Autre fusion : celle que pratique Ajinomoto sur le désormais classique «café gourmand» : en voici la version japonaise, le « O-Cha gourmand ». Ici, le matcha et le yuzu sont à l'honneur, chacun décliné en macaron et en chou à la crème. Le classique des saveurs japonaises rencontre le classique de la pâtisserie française !

La tentation pâtissière

La pâtisserie est sacrée en France et elle a maintenant le vent en poupe au Japon alors pourquoi ne pas céder ?

5 desserts **fusion réussis**

Ce n'est pas seulement au nom de l'amitié franco-japonaise mais bien au nom du goût que nous mettons en valeur des créations originales mêlant tradition pâtissière européenne et saveurs nipponnes. D'ailleurs pour Romain Gaïa de la pâtisserie Tomo « C'est plutôt un dessert franco-japonais qui a du sens à la fin d'un repas japonais. La culture française du dessert et la délicatesse japonaise »

Le Noir-manger de Kunitoraya.
Un blanc-manger traité «en négatif» au sésame noir et lait d'amande. Une révélation fraiche et revigorante avec les graines de sésame grillées.

La Forêt-verte
ou l'art quasi-alchimique de Maître « Sada » Aoki de transformer le chocolat noir en or vert.

Le fondant au matcha de Nanan,
une texture ultra-fondante et un dynamisant cœur de rhubarbe. Le printemps est là !

Le Chou au matcha,
coulis de fruits rouges de Matcha Café. Un Chou à la fois tendre et craquant et une framboise qui sublime la crème onctueuse au matcha.

Le Aki-Brest
de la boulangerie Aki, la pâte de haricots rouges et crème montée dans une pâte à choux en forme d'éclair. On prendrait bien un aller-retour !

Tout d'abord avec le classique des classiques, base immémoriale des pâtisseries de l'archipel : l'*anko*. Cette pâte de haricots (*azuki*) rouges ou blancs cuite avec un peu de sucre, trouve ses lettres de noblesse dans des pâtisseries typiques comme le *dorayaki*. « Le dorayaki est le gâteau japonais le plus simple à comprendre pour le goût des Français. Il peut être servi chaud et est fabriqué avec du miel et de la farine de blé ce qui le rapproche de ce qu'on connaît en Europe », nous dit Romain Gaïa qui, associé avec Takanori Murata, a créé la pâtisserie Tomo[7]. Cette boutique est la seule *wagashiya* (maison de pâtisserie japonaise traditionnelle) à fabriquer son *anko* maison sur place et bio de surcroît. La seule, aussi, à proposer les *dorayaki* cuits à la minute ce qui est rare même au Japon ! Mais Tomo fait évoluer cette pâtisserie classique vers des sommets (tel le **dorayaki** tout cerise) et crée des pâtisseries sur mesure pour certains restaurants.



Variations sur le thème du doryaki chez Tomo.

Le Aki-Brest de la boulangerie Aki.

Entre surprise **et tradition**

Quittons la pâtisserie pour aborder des rivages gastronomiques moins connus. Laure Béguin du Matcha café confesse que souvent «au-delà des saveurs, le dessert peut se révéler une véritable expérience ! »
Témoin l'insolite *Mizu shiken mochi,* gâteau « Goutte de pluie », remis au goût du jour. Il s'agit d'un dessert japonais réalisé avec de l'agar-agar et de l'eau agrémenté d'un sirop de canne ou de soja torréfié. Parfaitement vegan, sans gluten, sans calorie : un must pour les régimes ! Sa texture gélatineuse et son goût évanescent surprendront plus d'un palais !
Les ramen, à présent très prisées en France se dégustent aussi en dessert ! Cette recette de nouilles transparentes multicolores très en vogue sur instagram (#icecreamramen) reprend le traditionnel *tokoroten*. Ce « snack » d'été (sucré ou salé selon les régions) s'obtient en pressant une gelée à base d'algues tengusa au moyen d'un moule en bois spécifique (*tentsuki*).
Pour se rafraichir en été, Yukiko Sakka de la pâtisserie Nanan[1] conseille le très typique *Anmitsu*, de la gelée d'agar-agar servie dans un petit bol avec des fruits frais, des *Gyu-hi* (petits morceaux de *mochi* fondants) le tout dans un sirop de sucre de canne.
Et pour l'hiver pourquoi pas une soupe ? L'*Oshiruko* est une soupe traditionnelle aux haricots rouges légèrement sucrée agrémentée de *mochi*. Exotique et réconfortant !

[1]**Pâtisserie Nanan, 38 Rue Keller, 75011 Paris**



Le fondant au matcha de Nanan.

Sa Majesté Matcha

Depuis quelques années, cette poudre de thé emblématique au vert si éclatant fait une apparition remarquée en France en boisson comme en dessert. Rapidement récupéré par quelques artisans «Il se marie à merveille avec les crèmes pâtissières » nous confie Laure Béguin du Matcha Café[8], un lieu pionnier de dégustation ouvert il y a deux ans qui propose des pâtisseries très prisées comme le Tiramisu au matcha. Le chocolat blanc est aussi un partenaire privilégié de cette élégante poudre équilibrant son amertume et sa puissance. Longue vie à son règne !

Le Café gourmand version nippone !

Des wagashi avec un café ? Et pourquoi pas ! Qu'il vienne du saint des saints, la Maison Toraya, ou de chezTomo, le *wagashi* a définitivement sa place fin de repas.

Autre voie possible au moment du café, les incroyables pavés chocolats d'Emiko Sano[9]. Fille et petite fille de chocolatier, elle propose à Paris une gamme unique aux saveurs inimitables : nos préférés ? yuzu et huile d'olive, ganache noire infusée au vin chaud épicé ou kinako (soja torréfié). On retient aussi ses « titis parisiens » de solides mignardises variées matcha ou praliné, fort à propos avec un expresso.

Cette jeune japonaise est aussi une grande pâtissière. Le salon de thé Lupicia et les 3 restaurants Ippudo viennent s'approvisionner chez elle pour proposer à leur clientèle une vraie pâtisserie à la française 100% … japonaise ! ■

1 Amoureux et primeurs, Le Gaulois, 30 mars 1881
2 Restaurent Accent, 24 rue Feydeau, Paris 2e
3 Les Français et leurs habitudes alimentaires, Kantar Worldpanel 2017
4 Des jus de Sudachi sont disponibles chez l'importateur de produits japonais Nishikidori https://www.nishikidori.com/fr/
5 http://www.maisonalperel.com/
6 Isse Izakaya, 45 rue de Richelieu, Pais 1er
7 Pâtisserie Tomo, 11 Rue Chabanais, Paris 2e
8 Matcha cafe, 22 Rue Béranger, Paris 3e
9 Boutique Les 3 chocolats, 45 Rue Saint-Paul, Paris 4e



Chiizu,
le fromage à la japonaise

Subtilement équilibré dans le sucré salé, élégant à l'œil et flatteur au nez, ludique dans ses textures, et si le fromage devenait la nouvelle coqueluche des restaurants japonais ? Il suffit de se pencher sur les créations fusion de Madame Hisada[1] , maître affineur à Paris depuis 2004 pour se convaincre que le fromage a son rôle à jouer.
Entre le maroilles affiné au saké et le chèvre au wasabi, on découvre de magnifiques perles au sésame, au matcha (importé directement de Kyoto) ou au yuzu avec un cœur de pâte de coing aussi délicats que des *wagashi* ! Envie de finir votre repas sur une touche intense d'umami ? Penchez-vous sur son parmesan Reggiano affiné 24 mois puis un mois au whisky Nikka single Malt Miyagikyo de 12 ans d'âge. Un vrai bouquet final ! A consommer sans modération !

Salon du fromage hisada, 47 rue de Richelieu 75001 Paris

Japon : une cuisine privée de dessert ?

Si nous avons l'habitude, en France, de terminer nos repas sur une note sucrée, ce n'est pas le cas au Japon. Certes, les « sucreries » existent bien dans l'Archipel, mais elles sont surtout destinées à accompagner le thé… Et pourtant, glace au sésame, sorbet au yuzu ou gâteau de haricot rouge séduisent de plus en plus les amateurs de gastronomie nippone.

Par Camille **Oger**

L'absence de dessert élaborés dans les repas traditionnels nippons déroute les Français, mais elle a une raison simple : autrefois, le sucre était une denrée rarissime au Japon, le pays n'en produisant que très peu – issu de cannes à sucre cultivées sur Shikoku et les îles Amami - et en important de faibles quantités achetées aux Hollandais à Nagasaki. Le miel n'était pas courant non plus, et réservé aux élites. La cuisine japonaise s'est donc développée en tirant vers le salé. Le mot « douceur », *kashi* en japonais, ne désigne traditionnellement pas des préparations complexes comme nos pâtisseries et confiseries, mais des fruits et des noix qui n'étaient pas consommés par les masses au quotidien. Ces aliments prisés étaient réservés aux plus hautes classes sociales.

Dans ce contexte, la pâtisserie s'est tout de même développée, plus tard, sous l'influence chinoise ; les confections sucrées élaborées qui se sont multipliées à partir de l'époque d'Edo - *yokan, daifuku* et autres *wagashi* – étaient principalement à base de haricots blancs et rouges ou de châtaignes, des aliments riches en sucres complexes mais pauvres en glucose. Leur essor a accompagné celui du thé vert ; on les dégustait pour accompagner cette boisson dans des maisons de thé, sur le modèle chinois du *dim sum*, et non en fin de repas. Aujourd'hui encore, si les choses ont changé, les Japonais ont tendance à trouver leurs pâtisseries trop lourdes pour clore un menu.

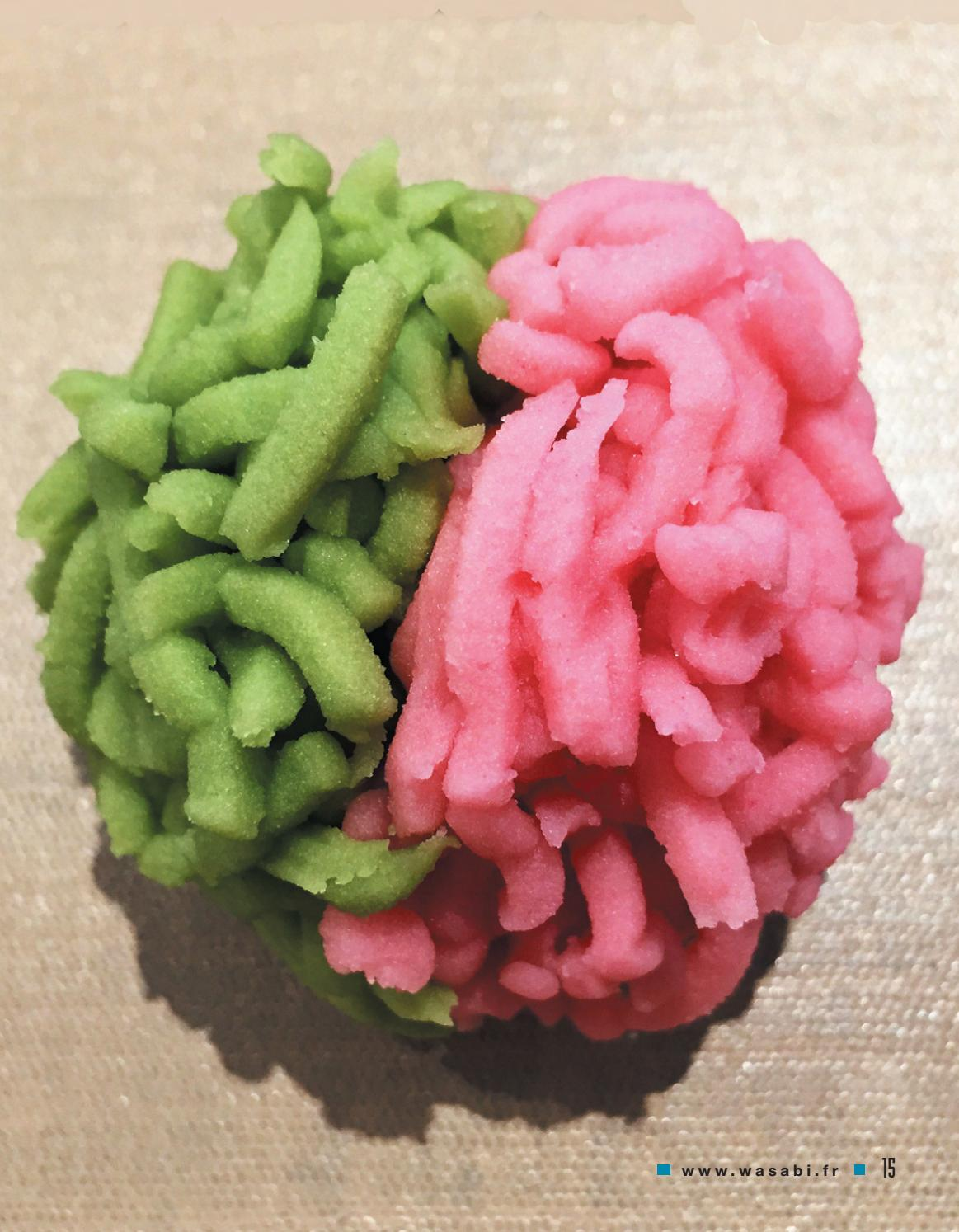
Mochi de chez Toraya.

Un repas déjà sucré

C'est d'autant plus vrai que, côté sucre, la tendance a nettement évolué. Ce produit qui valait autrefois de l'or est devenu courant au Japon au XXe siècle, mais il n'a pas pris la même place que chez nous. Plutôt que de le concentrer dans quelques préparations réservées à la fin du repas, il s'est largement diffusé dans les plats de résistance, les sauces,



Les wagashi se consomment sur le modèle des dim sun chinois.





les condiments, permettant de venir à bout de l'amertume de nombreux aliments. Ainsi, il n'y a pas eu de révolution du côté des desserts : on n'a pas besoin de finir sur une douceur quand le repas n'est fait que de ça !
En effet, la cuisine japonaise est devenue, au cours du siècle dernier, franchement sucrée-salée. Le bouillon des *soba* et *udon*, le poulet *teriyaki* ou le *yakitamago* – l'omelette japonaise - en sont des exemples édifiants. De plus, le riz raffiné, omniprésent, est une dose de glucides supplémentaire, sans parler des haricots rouges, de la patate douce ou de la courge musquée. Même les *tsukemono*, les légumes croquants qui accompagnent tous les repas et qui étaient autrefois exclusivement fermentés, sont aujourd'hui préparés avec une bonne dose de sel, de vinaigre et de sucre. La mayonnaise à la japonaise est elle aussi étonnamment douce en comparaison de la nôtre.

Les fruits, pour finir dans la fraîcheur et le luxe

Non seulement l'idée du dessert n'est pas dans les habitudes des Japonais, mais avec une telle quantité de sucre au quotidien, la fin du repas n'appelle pas des mets riches. On leur préfère des petites choses simples et rafraîchissantes, qui permettent de se « rincer » le palais. Les fruits sont tout indiqués. Mais contrairement à chez nous, ceux-ci sont chers au Japon, voire hors de prix. Ils se partagent et se savourent, coupés avec soin et servis en petites quantités dans des coupelles. Pas étonnant donc d'avoir en guise de dessert, dans un grand restaurant nippon, un petit morceau de pomme, un bout de kaki et un grain de raisin. Ou une demi-tranche de melon.
Si ce type de dessert peut paraître chiche à un Français, c'est, d'un point de vue diététique, la meilleure option, surtout après un repas

Au Japon, **le sucre est partout !**

La journaliste Chihiro Masui donne son point de vue sur l'absence de desserts au Japon

Le concept du dessert est fondamentalement occidental. Depuis Louis XIV la cuisine sépare nettement le sucré et le salé. Il n'en va pas de même au Japon où les plats salés sont généralement aussi sucrés, que ce soit avec du saké, du mirin ou du sucre. C'est impressionnant, la quantité de sucre qu'on met dans le salé au Japon ! Donc, comme il y a du sucre dans le salé jusqu'au dessert, on ne ressent pas trop le besoin de finir par une note sucrée en fin du repas. Et comme on a mangé souvent très salé (la quantité de sel qu'on met via la sauce soja est assez impressionnante aussi), malgré la neutralité du riz qui compense en partie, on a envie de se laver le palais, de le rafraichir. D'où le thé plutôt que le café à la fin du repas, et le fruit plutôt qu'une pâtisserie.
Aujourd'hui, il y a une mini mode des pâtisseries japonaises comme le dorayaki ou le daifuku, mode largement reprise et répandue par les Chinois d'ailleurs. Mais ces pâtisseries n'ont pas la vocation d'être un dessert. Ce sont des accompagnements de thé. D'où le côté bourratif et "céréale".
Le dessert est donc devenu japonais, le mot anglais "dezâto" (écrit en katakana) étant utilisé indiquant bien qu'il s'agit d'une invention étrangère ! En japonais on parle de "kanmi" qui veut dire "goût sucré" mais surtout, dans un menu kaiseki, de "mizu-mono" ou "mets d'eau". Si ce ne sont pas des fruits crus, ce sont des gelées. Aujourd'hui au Japon, en famille, il arrive qu'on partage un gâteau de type occidental (cake ou kééki) comme on peut boire un verre de vin mais cela reste l'exception…



Au Japon, les fruits peuvent atteindre des prix mirobolants...

copieux. Et quand on sait qu'un seul melon peut coûter plus de 100 euros au Japon, qu'une poignée de cerises s'affiche sans problème à 10 ou 15 euros et qu'une barquette de fraises vaut encore plus cher, on comprend à quel point cette fin de repas est luxueuse. La production de fruits au Japon relève de l'orfèvrerie, avec une petite production hyper calibrée, des critères de beauté extrêmement stricts et une main d'œuvre locale, qualifiée et chère, ce qui explique les prix élevés pratiqués par la filière – sans parler du fait que les importations sont quasi inexistantes, protectionnisme oblige.

Crèmes et flans sucrés, une apparition récente

Au XXIe siècle, les choses commencent tout de même à changer. À l'heure de la mondialisation, l'idée d'un dessert plus riche semble séduire certains Japonais, mais reste loin de se généraliser. Les glaces et les gelées viennent se glisser parmi les fruits, souvent dans des proportions restant symboliques, mais ont le mérite d'exister. Les crèmes et les flans sucrés trouvent quant à eux assez naturellement leur place à la fin des menus japonais, car ils rappellent des mets salés très appréciés, comme le *chawanmushi*, ont des textures agréables et se mangent sans effort. Si ces recettes viennent de l'extérieur, les parfums locaux sont mis en avant, comme le thé vert, le haricot rouge ou le sésame noir. Et les quantités sont adaptées aussi à la clientèle : ces douceurs sont généralement servies en très petites portions, nos desserts paraissant gargantuesques en comparaison. Quant aux *daifuku* et autres *mochi*, ainsi qu'aux pâtisseries nippones en général, ce ne

Gelée au yuzu servie
chez Okuda dans le cadre
d'un repas kaiseki



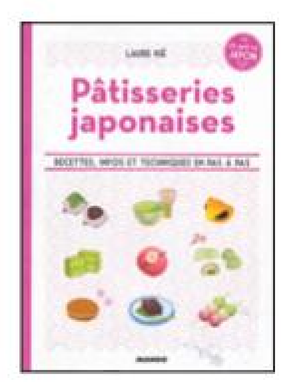
sont toujours pas des desserts dans l'esprit des Japonais. Les Français en réclament, et les restaurants nippons en servent donc en France, mais ce type de préparations reste associé au thé que l'on boit en dehors des repas au Japon, ou à des célébrations précises, où on les mangera sans discrimination avant un plat salé, ou après, voire pendant, l'ordre des repas de fête étant nettement moins formel que chez nous.

L'exception des desserts décadents à la française

Les pâtisseries françaises – macarons, kouign-amann, fraisier et autre Mont-blanc - suivent la même logique que leurs homologues nippons et se voient cantonnées à l'heure du thé, avec en plus, un parfum d'exception. Elles ont beau avoir le vent en poupe, elles ne trouvent pas naturellement leur place au sein des repas mais restent plutôt des plaisirs ponctuels et isolés.

Les restaurants et bars à vin français qui se multiplient au Japon ont tendance à proposer des hybrides entre le dessert japonais type – la coupelle de fruits – et la pâtisserie française décadente, afin d'avoir un esprit français acceptable pour un public japonais. On aura ainsi quelques fruits accompagnés d'une mini-pâtisserie, ou d'un carré de chocolat. Parfois, on aura aussi de vraies pâtisseries au format français (souvent aromatisées aux produits locaux de saison), mais ce type d'expérience se limite aux restaurants étoilés proposant un véritable voyage en France. C'est, pour le Japonais lambda, une petite folie qui n'est pas prête de se transformer en habitude.

Pâtisseries japonaises
Recettes, infos et techniques



On ne présente plus Laure Kié, auteur de nombreux livres de cuisine japonaise. Cette franco-japonaise née à Tokyo aborde cette fois-ci la pâtisserie nippone sous toutes ses coutures : du traditionnel *dorayaki* aux modernes « tempuras de fruits au chocolat » en passant par les gelées d'agar agar ou les madeleines au thé vert… Fidèle à son style simple et efficace, Laure Kié donne d'abord les bases communes à de nombreux desserts comme le *anko*, la pâte de haricot rouge, et les différentes farines utilisées pour réaliser les *mochi* ou les gelées. On s'aperçoit qu'avec un peu de pratique, on peut assez facilement faire soi-même de bluffantes pâtisseries 100% nippones. Les recettes sont ensuite classées par genre : traditionnelles ou modernes avec un chapitre spécial pour les desserts au matcha. Enfin, quelques pages sont consacrées aux « autres desserts asiatiques » tels que les perles de coco thaïlandaises, les gâteaux aux œufs de Honk Kong ou les pancakes coréens…

Un livre qui peut être utilisé aussi bien par les professionnels que par les amateurs.

Pâtisseries japonaises de Laure Kié,
144 pages, éditions Mango. 15 €